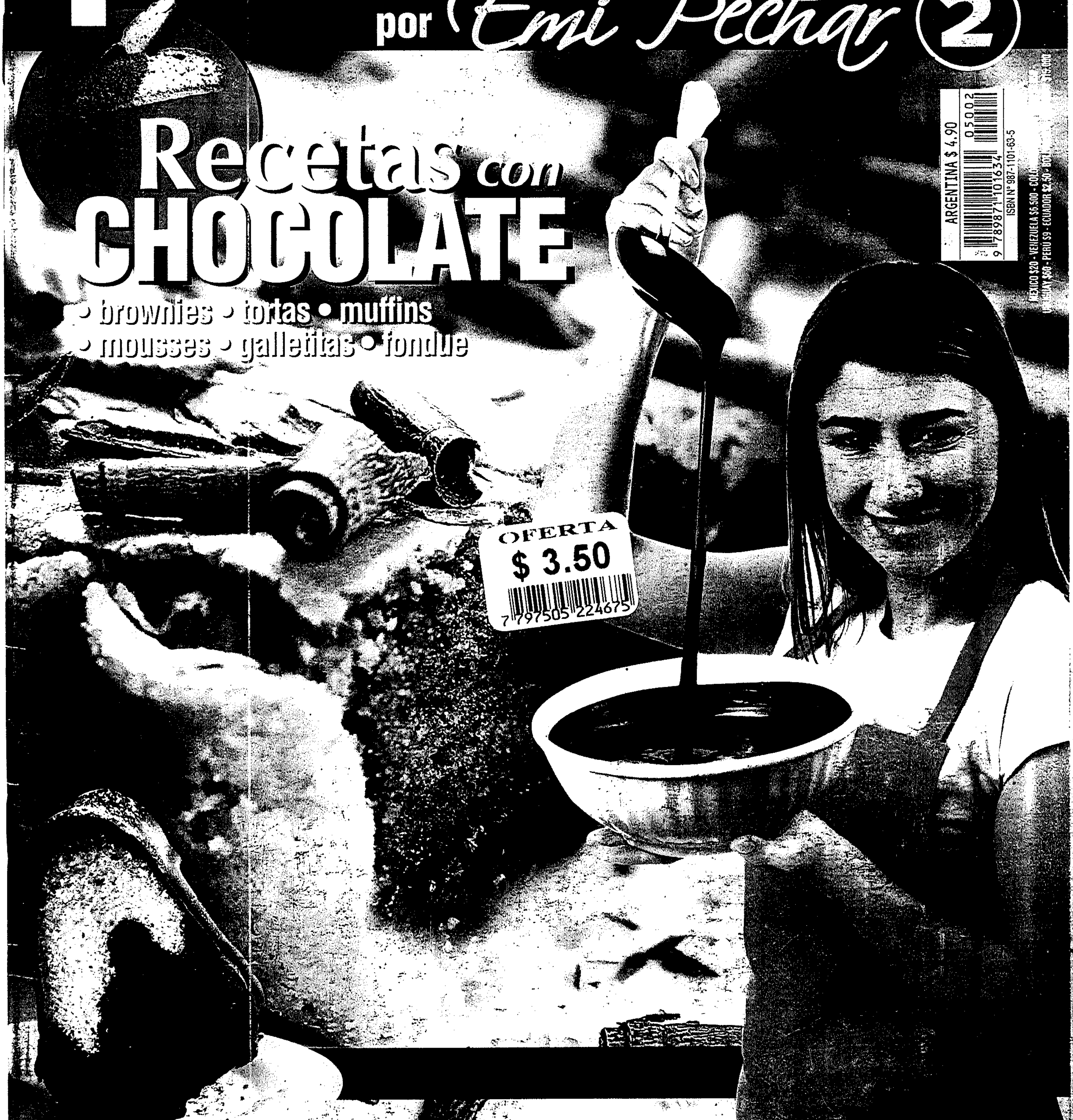
CURSO DE PASTELERÍA CASERA

pastelería

por Emi Pechar 2



Recetas con CHOCOLATE

- brownies • tortas • muffins
- mousses • galletitas • fondue

ARGENTINA $ 4,90
9 789871 101634 05002
ISBN Nº 987-1101-63-5
MÉXICO $20 · VENEZUELA $6.500 · COLO...
...$60 · PERÚ $9 · ECUADOR $2,50 · BOL...

OFERTA
$ 3.50
7 797505 224675

STAFF

Fascículo 2 • 2005

Director Editorial | Hugo H. García
Director Comercial | Claudio G. Mieth
Consejo Editorial | Cecilia García Mieth
Hugo H. García

Editora | Cecilia García Mieth

Realización General | Emi Pechar

Dirección de Producción | Gastón Guillén
Dirección de Arte | María Cecilia La Valle

Diseño y diagramación | María Cecilia La Valle
Cecilia García Mieth
Redacción | María Victoria Gaiardelli
Corrección | Carola Ocampo
Asistencia | Vanina Quaglini
Fotografía | Luciano Bacchi

Administración | Daniela Mieth

Fotocromos | Dot Prepress S. A.
Rocamora 4129. Capital Federal.
Impresión | R. R. Donnelley Argentina S.A.
Ruta Panamericana Km. 36,7
(B1619JWA) Garín • Buenos Aires

Propietario EViA ediciones
Ediciones Visuales Alberdi S.A.
Juan. B. Alberdi 2541 • Pta. Alta • B1636FQI
Tel.: 4797-6210 • Olivos • Buenos Aires • Argentina
www.eviaediciones.com | info@eviaediciones.com

Curso de Pastelería Casera es una marca registrada de **Ediciones Visuales Alberdi S.A.**

Impresa en Argentina en 2005
Precio del ejemplar: Argentina $ 4,90

Prohibida la reproducción total o parcial del material incluido en esta publicación aún mencionando la fuente.

Queda hecho el depósito como marca la ley 11.723
ISBN N° 987-1101-63-5

Distribuidor en Capital | Vaccaro Hnos. Entre Ríos 919, 1er. Piso (1080) Capital Federal • Tel.: 4305-3854/3908

Distribuidor en Interior | D.I.S.A. Pte. Luis Sáenz Peña 1832/6 (1135) Capital Federal • Tel.: 4305-0114/3160

Bolivia | Agencia Moderna. Calle Gral. Acha E-0132 Cochabamba - Bolivia Tel.: 425-0074 amoderna@entelnet.bo
Costa Rica | Europrensa. Las Tunas, Sabana norte Apdo. 324-1299, Pavas, San José - Costa Rica Tel.: 296-5907
Chile | Distribuidora Molino S.A.. Vicuña Rozas 5049 - Santiago - Chile Tel.: 786-3000 molino@molinoxxi.cl
Colombia | Distribuidoras Unidas. Transversal 93 # 52-03 - Bogotá - Colombia Tel.: 413-9300 servcliente@disunidas.com.co
Ecuador | Disandes Cdla. La Garzota Mz. 2 Calle 7ma. y Av. Agustín Freire Guayaquil - Ecuador Tel.: 224-7138 televisa@disandes.com.ec
EE.UU. | Spanish Periodical & Book Sales. 2105 NW 102 Ave. Miami. FL 33172 Tel.: 592-3919 info@spanishperiodical.com
México | Distribuidora Intermex. Lucio Blanco 435 Col. San Juan Tlihuaca - México DF Tel.: 5230-9500 msanche7@televisa.com.mx
Panamá | Panamex. Calle W y calle 15 - Parque LeFevre Apdo. 451 Panamá 9 A Tel.: 221-7015/7013 panamex@sinfo.net
Paraguay | Distribuidora Koeti. Montevideo 693 - Asunción - Paraguay Tel.: 44-7724 koeti@conexion.com.py
Perú | Distribuidora Bolivariana. Av. República de Panamá 3635 - Piso 2 San Isidro - Lima - Perú Tel.: 441-2948 cecilia@dibosa.com.pe
Uruguay | Rodesol S.A.. Ciudadela 1416 - Montevideo - Uruguay Tel.: 901-1184 rodesol@adinet.com.uy
Venezuela | Distribuidora Continental. Edificio Bloque de Armas - Piso 9 Final Av. san Martín - Caracas - Venezuela Tel.: 451-2036 gerenciacomercial@dearmas.com

Emi Pechar

***El chocolate...** Amado por todos, algunos prefieren el blanco, otros el con leche y yo, principalmente, el semiamargo.*
¿Alguien se puede resistir a ese manjar de los dioses?

Con el correr de los tiempos el chocolate se ha transformado en uno de los ingredientes principales en nuestras mesas de postres y en las de té.
Descubierto por los mayas en México, alrededor del año 600, era utilizado como bebida amarga y concentrada "tchocolatl", degustada por el emperador, los nobles y los guerreros.
En esta oportunidad, les vamos a ofrecer una gran variedad de dulces exquisiteces preparadas con este noble producto: torta de mousse, eclairs, postre en tacitas, terrina helada, trufas blancas, muffins, galletitas, biscottis, tarta, cheesecake, fondue, budín marmolado, brownies, caramelos, bizcochuelos, marquise y unas canastitas con menta.

Con cariño, *Emi*

Quiero agradecer a:
Marina Racedo, Julieta Piazze, Paula Pollono, María Marciano y Básicos Bazar.

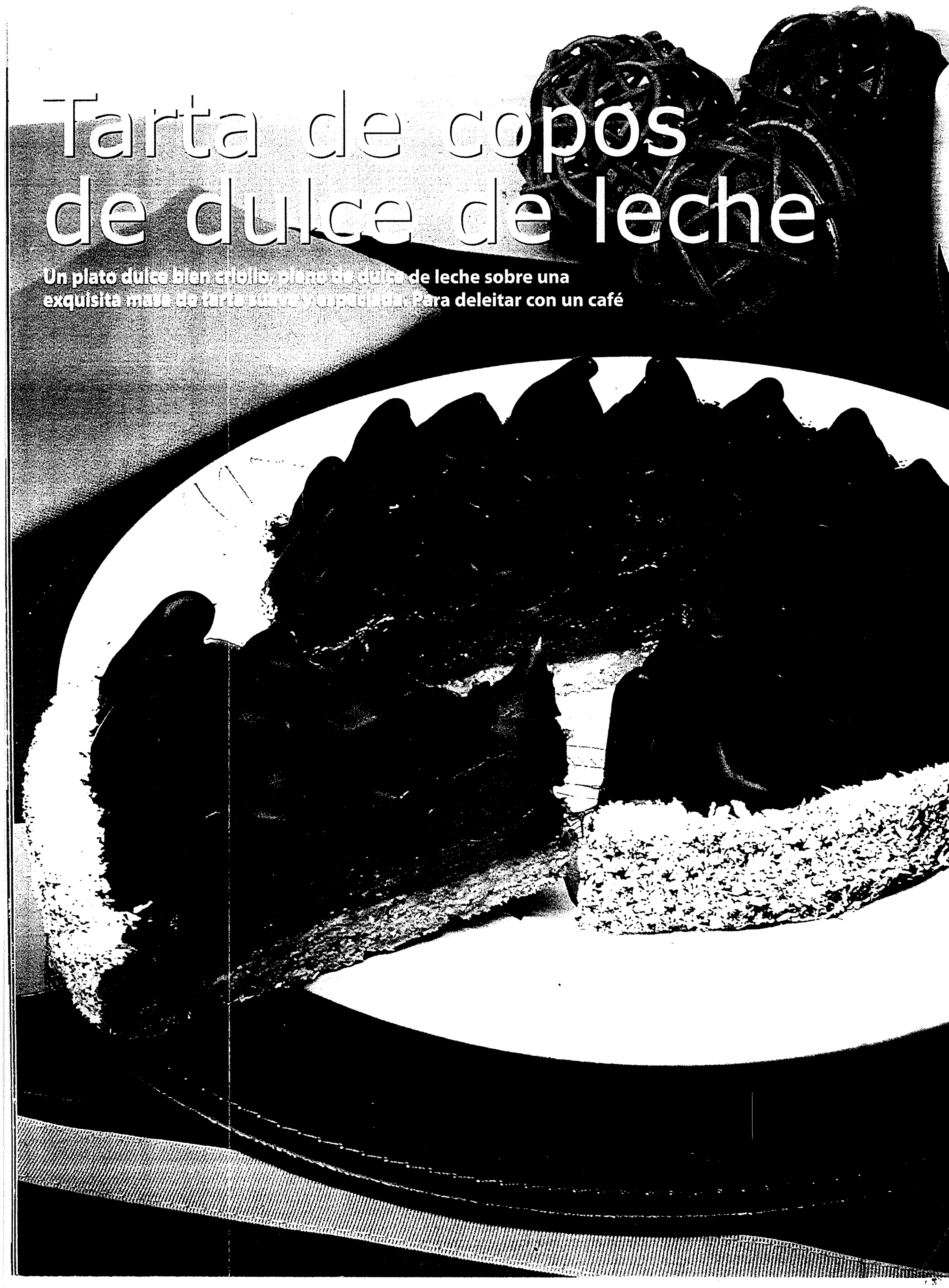
DIFERENCIA ENTRE EL BAÑO DE REPOSTERÍA, COBERTURA Y TAZA

El chocolate para taza está compuesto básicamente por licor de cacao, manteca de cacao y azúcar. Su principal aplicación es diluido en leche o para darle sabor a los postres: brownies, mousses, ganaches.
El cobertura, por ser chocolate, también está compuesto por licor de cacao, manteca de cacao y azúcar (en el caso del cobertura con leche y el cobertura blanco, llevan leche en polvo). Para ser cobertura, el contenido de manteca de cacao debe superar el 30 %. Esto le da la posibilidad de fluir a fin de moldearse y bañar sin dificultad.
En el baño de repostería, la manteca de cacao ha sido reemplazada parcial o totalmente por materias grasas de origen vegetal (aceite vegetal hidrogenado) y posee los demás ingredientes del chocolate: licor de cacao y azúcar (en los sabores leche y blanco, llevan leche en polvo).

TEMPLADO
El chocolate antes de ser usado para moldear debe ser templado, ya que en su fórmula, a diferencia del baño de repostería, contiene manteca de cacao y la composición molecular de la misma hace necesario que el chocolate sea sometido al calentamiento y enfriamiento, en formas muy precisas. Esto permite que el chocolate pueda desmoldarse sin dificultad, obtenga buen brillo y consistencia y resista a la temperatura ambiente.
Procedimiento de templado
Trozar el chocolate en pequeñas partes y fundir a baño de María, teniendo en cuenta que el agua no supere los 60° C. La temperatura del chocolate deberá alcanzar los 45° C y no superar los 50° C. Una vez fundida toda la masa, enfriar lentamente en un baño con agua fría hasta que el chocolate alcance de 28° a 29° C. A continuación, elevar con cuidado la temperatura del chocolate hasta alcanzar de 30° a 31° C. En ese momento estará en condiciones de ser utilizado. Desde el comienzo hasta el final del procedimiento, se deberá homogeneizar el chocolate en forma continua con una cuchara.

Tarta de copos de dulce de leche

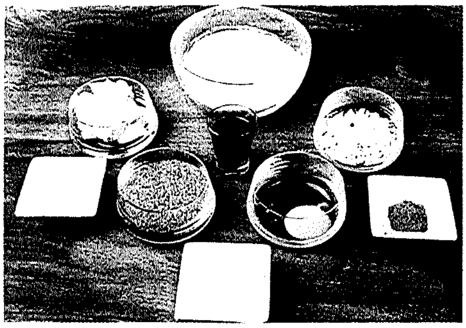
Un plato dulce bien criollo, pleno de dulce de leche sobre una exquisita masa de tarta suave y especiada. Para deleitar con un café



Las especias dulces ya preparadas, se consiguen en casas de repostería.

INGREDIENTES

- Manteca: 125 g
- Azúcar rubia: 110 g
- Huevos: 50 g (1 unid.)
- Miel: 8 g (1 cda.)
- Vainilla: cantidad necesaria
- Harina: 250 g
- Polvo para hornear: 3 g (1/2 cdita. de té)
- Especias dulces 3 g (1/2 cdita. de té)
- Chocolate blanco: 40 g
- Dulce de leche repostero: cantidad necesaria
- Mermelada de frutillas: cantidad necesaria
- Chocolate negro: cantidad necesaria
- Coco rallado: cantidad necesaria



1

Hacer una corona con la harina y el polvo para hornear previamente tamizados. En el centro, incorporar la manteca, el azúcar rubia, las especias dulces, los huevos, la miel y la vainilla. Luego, el chocolate picado bien chico.

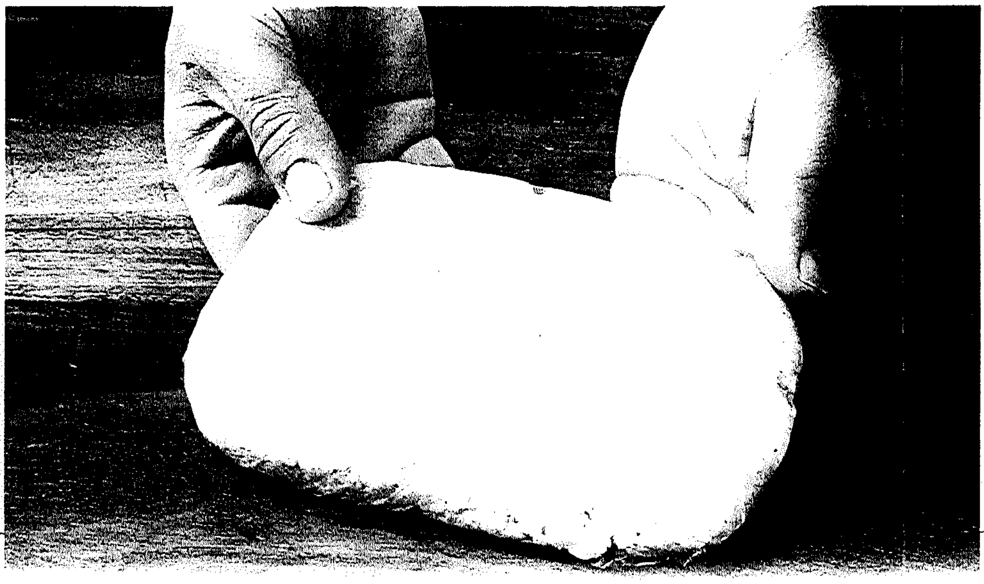
2

Unir todos los elementos con cuidado hasta formar una masa.

Tiempo de cocción	Temperatura de horno	Cantidad de porciones	Nivel de dificultad
15' a 20'	180° C	8	Fácil

MATERIALES NECESARIOS

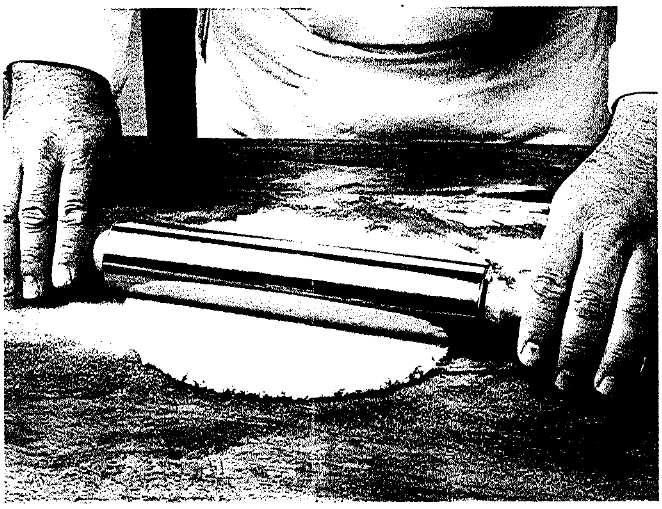
- Molde de tarta de 18 cm de diámetro
- Palote
- Espátula dura
- Tabla para picar
- Bols varios
- Cucharón
- Manga
- Pico liso Nº 10 o 12
- Papel film



3

Cubrir con film y llevar al frío antes de utilizar.

SUGERENCIA Cuando se realizan, los copitos no deben medir más de 3 cm, ya que de otra manera, al bañarlos con chocolate, se pueden deformar.

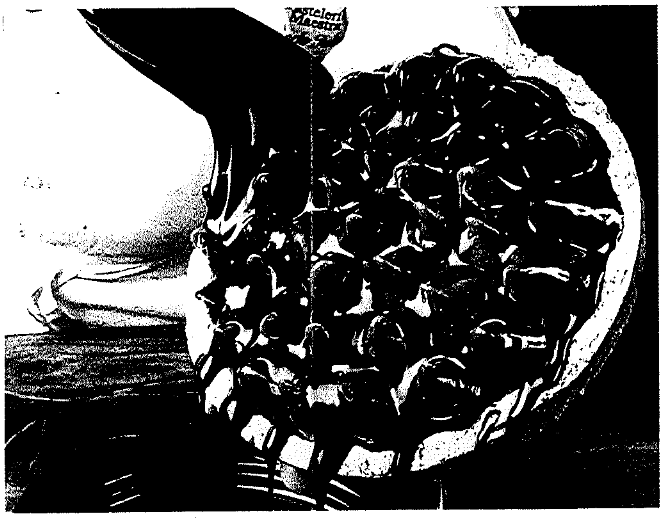


4 Retirar del frío y estirar la masa hasta dejarla de 4 a 5 mm de espesor.

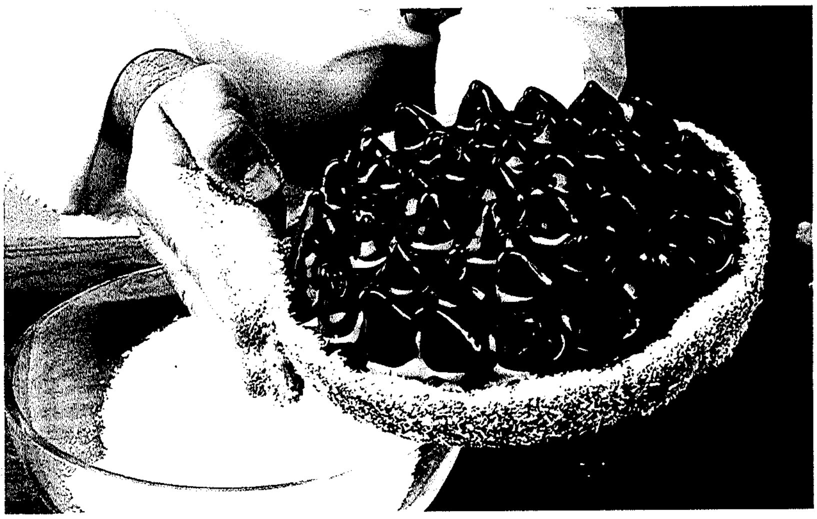
5 Forrar un molde para tarta de 18 cm de diámetro.

6 Cubrir la base con una capa de mermelada de frutillas y llevar a horno de 180º C durante 15 a 20 minutos. Retirar del horno y reservar.

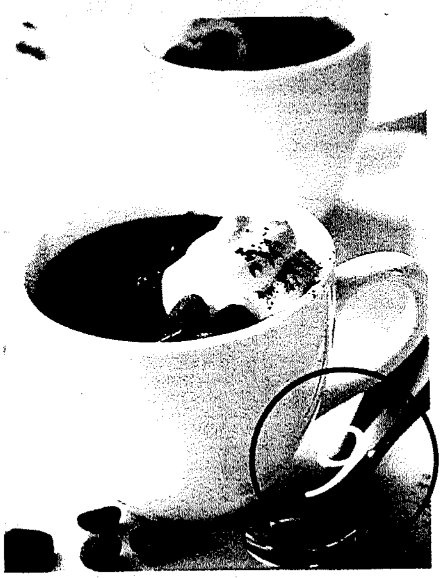
7 **Armado:** Colocar dulce de leche repostero en una manga con pico liso y formar picos sobre la tarta cocida y fría.



8 Derretir chocolate y bañar los copos de dulce de leche usando un cucharón grande.



9 Cubrir los laterales con coco antes de que se endurezca el chocolate.



RECETAS	PÁG.
1| Bizcochuelo superchocolatoso	4
2| Biscotti marmolado	7
3| Postrecitos en tacitas	9
4| Caramelos de chocolate	10
5| Trufas de chocolate blanco y coco	11
6| Tarta de chocolate	12
7| Galletitas 100% chocolate	15
8| Canastitas con mousse de menta	16
9| Torta marquise	19

10| Budín marmolado	21
11| Fondue de chocolate	22
12| Torta con mousse blanco	23
13| Cheesecake de chocolate	24
14| Brownies	27
15| Muffins de chocolate	28
16| Terrina helada de tres chocolates	31
17| Eclairs	33
Ideas divertidas	34

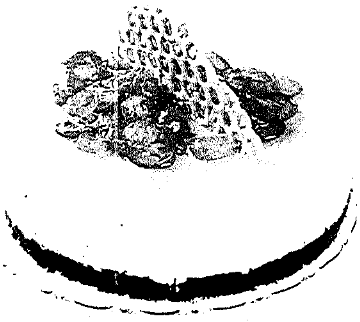


TABLA DE MEDIDAS Y EQUIVALENCIAS

TAZA DE 250 CC

HARINA

1 taza	160 g
1/2 taza	80 g
1/3 de taza	60 g
1/4 de taza	40 g

CACAO

1 taza	90 g
1/2 taza	45 g
1/3 de taza	30 g
1/4 de taza	20 g

AZÚCAR

1 taza	240 g
1/2 taza	120 g
1/3 de taza	80 g
1/4 de taza	60 g
1 cucharada	20 g

MANTECA

1 taza	200 g
1/2 taza	100 g
1/3 de taza	65 g
1 cucharada	20 g

LÍQUIDOS

1 taza	250 cc
1/2 taza	125 cc
1/3 de taza	80 cc
1/4 de taza	62 cc
1 cucharada	15 cc

TEMPERATURAS DEL HORNO

160° a 170° C: suave
180° a 190° C: moderado
200° a 210° C: caliente
220° a 230° C: fuerte

Bizcochuelo superchocolatoso 1

tiempo de cocción 30'

INGREDIENTES

Bizcochuelo
- 5 huevos
- 200 g de azúcar
- 180 g de harina
- 2 cucharadas de cacao

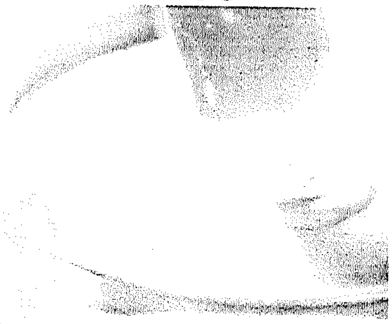
Relleno
- 400 g de dulce de leche repostero

Cobertura
- 180 g de chocolate semiamargo para taza o cobertura
- 1 cucharada de glucosa (opcional)
- 325 g de dulce de leche repostero

Decoración
- Chocolate cobertura o baño de chocolate rallado blanco y semiamargo

opcional
Podemos suplantar el dulce de leche repostero por dulce de leche común.

PASO A PASO



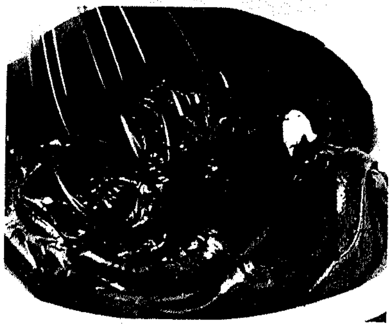
1 Precalentar el horno a temperatura media (180° C). Batir los huevos con el azúcar a punto letra.

2 Incorporar los ingredientes secos tamizados y mezclar con movimientos envolventes.

3 Verter en un molde de 24 cm de diámetro, enmantecado y enharinado, y hornear a temperatura media durante 30 minutos aproximadamente. Retirar y dejar enfriar.

4 Cortar el bizcochuelo al medio.

5 Untarlo con el dulce de leche.

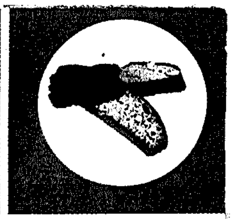


6 Fundir el chocolate a baño de María, incorporar la glucosa y el dulce de leche. Mezclar y dejar enfriar a temperatura ambiente.

7 Cubrir la torta y decorar con los chocolates rallados.

Biscotti marmolado

2

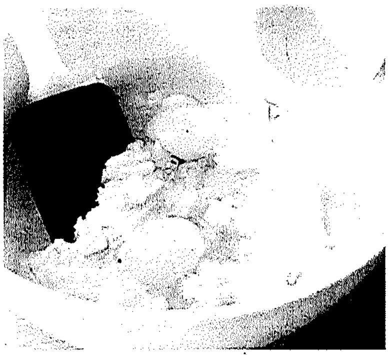


tiempo de cocción 25'

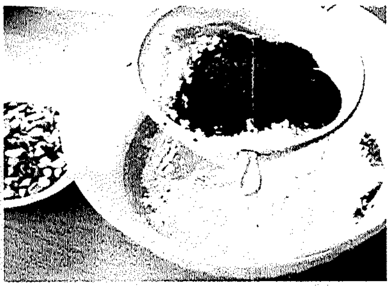
INGREDIENTES

- 90 g de manteca blanda
- 220 g de azúcar
- 2 huevos
- 1 yema
- 1 cucharada de miel
- 1 cucharadita de esencia de almendras
- 380 g de harina leudante
- 1/2 cucharadita de polvo para hornear
- 100 g de almendras picadas
- 20 g de cacao amargo
- Huevo para pintar

PASO A PASO



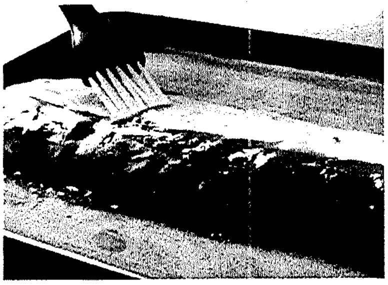
1 Mezclar la manteca blanda con el azúcar. Agregar los huevos, la yema, la miel y la esencia de almendras.



2 Dividir la masa en dos porciones iguales. Agregar a una de ellas 200 g de la harina, previamente tamizada con el polvo para hornear, y la mitad de las almendras y, a la otra, el resto de la harina tamizada con el cacao y el resto de las almendras. Envolver las masas en papel film y llevar a la heladera hasta que estén frías y firmes.

3 Precalentar el horno a temperatura media a baja (170° C). Estirar las masas, formando dos cilindros, y unirlas.

4 Colocar sobre una placa para horno, enmantecada y enharinada, presionando la superficie.



5 Pincelar con el huevo batido y hornear durante aproximadamente 25 minutos.

6 Retirar, dejar enfriar y cortar en tajadas de 1 cm. Bajar la temperatura del horno a mínimo y dejar secar allí los biscottis de ambos lados.

Postrecitos en tacitas de café

12

tiempo de cocción 25'

INGREDIENTES

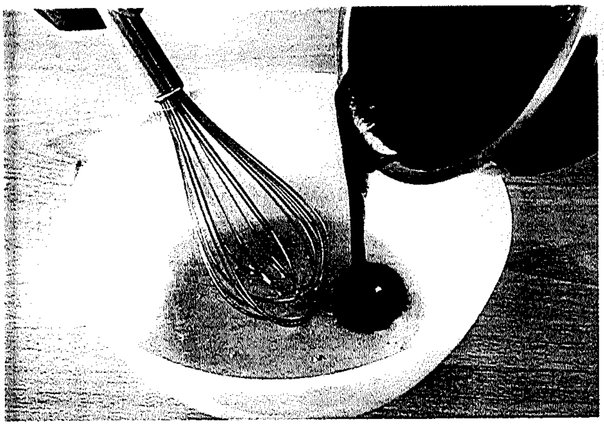
- 250 cc de crema
- 1 cucharadita de café instantáneo
- 90 g de chocolate semiamargo para taza o cobertura picado
- 4 yemas
- 3 cucharadas de azúcar
- 1 cucharadita de esencia de vainilla

Decoración

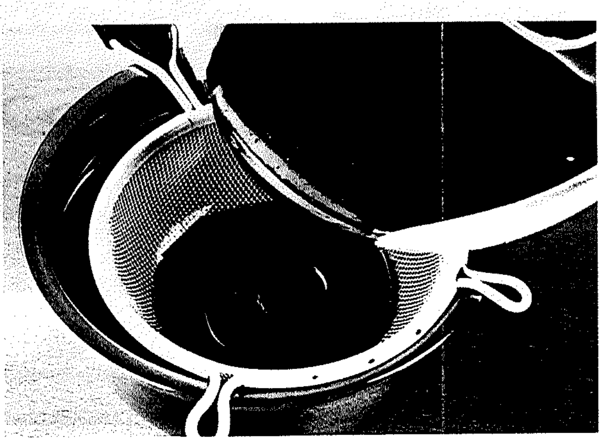
- Crema batida
- Cacao en polvo

PASO A PASO

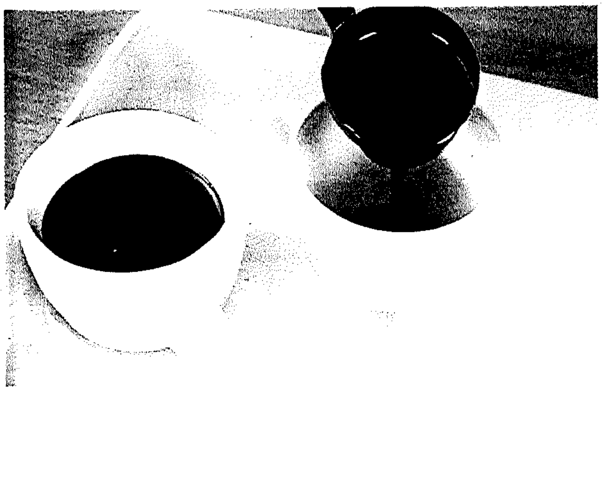
1 Precalentar el horno a temperatura media a baja (170° C). En una olla, calentar la crema y el café. Incorporar el chocolate picado y revolver hasta que el chocolate se funda.



2 Por otra parte, en un bol batir las yemas con el azúcar y la esencia de vainilla, ligeramente, hasta que se mezclen. Agregar la crema de chocolate, lentamente, mezclando constantemente hasta que la mezcla se unifique.



3 Colar la mezcla de chocolate para evitar que tenga cualquier pedazo de yema cocida y eliminar las membranas de los huevos.



4 Verter la crema con un cucharón en tazas o en moldecitos aptos para horno. Colocar a baño de María, cubriendo hasta la mitad con agua hirviendo. Tapar con papel de aluminio cada una de las tazas y hornear durante 25 minutos aproximadamente. Retirar y dejar enfriar por lo menos durante 3 horas. Decorar con crema batida y espolvorear con cacao.

idea Podemos espolvorearlo con azúcar y gratinarlo antes de comer.

Caramelos de chocolate

dejar enfriar 2 horas

INGREDIENTES

- 1 taza de azúcar
- 1/2 taza de glucosa
- 1 taza de crema
- 60 g de chocolate semiamargo para taza o cobertura picado
- 20 g de manteca

punto justo

Son como esos típicos caramelos ingleses, superblanditos cuando los comés, así que es fundamental que no te pases con la temperatura para que te queden con esa consistencia.

1 Mezclar el azúcar y la glucosa y cocinar, sin revolver, hasta obtener un caramelo claro. Fuera del fuego, agregar de a poco la crema a temperatura ambiente. Llevar nuevamente a fuego bajo y cocinar hasta que, colocando un termómetro, éste alcance los 116º C (punto bolita blanda).

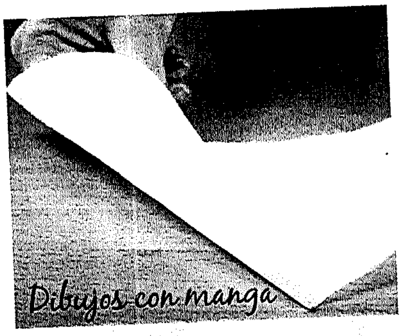
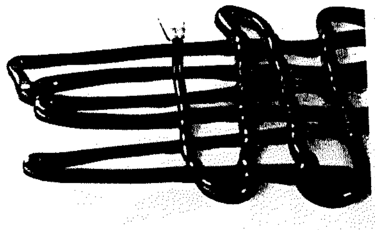
2 Una vez fuera del fuego, agregar el chocolate bien picado y la manteca. Mezclar bien.

3 Verter sobre un papel aluminio enmantecado y dejar enfriar, por lo menos, 2 horas. Cortar en cuadrados.

CURSO DE PASTELERÍA CASERA
pastelería
¡UNA EDICIÓN IMPERDIBLE
PARA COLECCIONAR MES A MES!
EViA
EDICIONES
las mejores recetas de
Emi Pechar
paso a paso
JUNTÁ TODA LA COLECCIÓN
APARICIÓN MENSUAL
$4 90
"te llevo el postre"
Delicias para que cada reunión sea un éxito

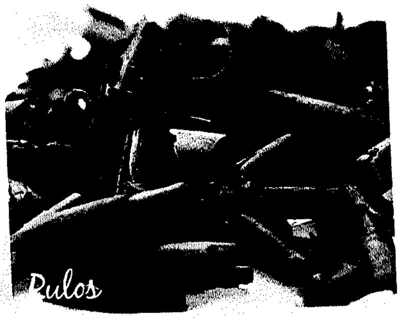
¡YA APARECIÓ!
Empezá a tejer
Telar
MANUAL BÁSICO
para TEJER FÁCIL
TEJIDO PRÁCTICO
Empezá a tejer
Telar
INCLUYE
Manual
básico de tejido
en telar
con explicaciones
y fotografías
paso a paso
paso a paso
DISEÑOS
fáciles
ARGENTINA $ 5,90
• PONCHOS
• BUFANDAS
• MORRAL
• MANTAS
• INDIVIDUALES
• CAMINOS
• ALMOHADONES
EViA
EDICIONES
INCLUYE
Manual
básico de tejido
en telar
con explicaciones
y fotografías
paso a paso
EViA
EDICIONES

Ideas divertidas

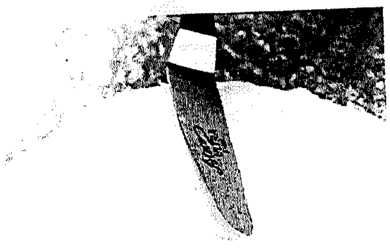
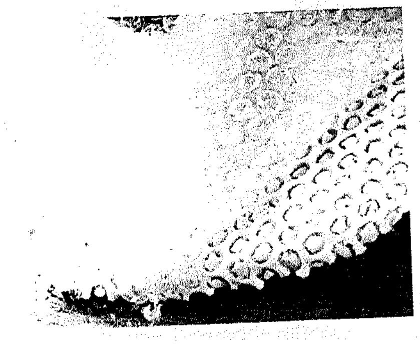
Dibujos con manga

Realizar mangas con papel manteca, colocar allí el chocolate fundido y formar dibujos sobre un *silpat*, papel manteca o aluminio. Dejar solidificar, desprender y utilizarlos para decorar helados, postres, tortas, etcétera.



Rulos

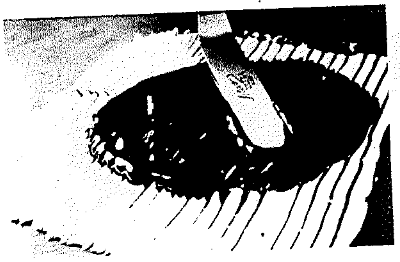
Llevar la barra de chocolate al microondas unos segundos, no se debe fundir, solamente tomar un poco de temperatura. Con la ayuda de un pelapapas formar rulos.

Diseño con globitos

Extender el chocolate fundido sobre el típico papel de plástico con globitos que utilizamos para embalar. Dejar solidificar y desprender del papel.

Chocolate rallado grueso



Extender primero chocolate blanco sobre un *silpat* o papel manteca. Con la ayuda de un tenedor, formar rayas sobre el chocolate y dejar solidificar. Extender el chocolate semiamargo, a temperatura ambiente, sobre el blanco; dejar solidificar y desprender del papel.

Chocolate rallado grueso

Llevar la barra de chocolate al microondas unos segundos, no se debe fundir, solamente tomar un poco de temperatura. Con la ayuda de un rallador, rallar el chocolate.

Eclairs

tiempo de cocción 15'

INGREDIENTES

Crema pastelera
- 375 cc de leche
- 75 g de azúcar
- 3 yemas
- 1 y 1/2 cucharada colmada de almidón de maíz
- 1 cdita. de esencia de vainilla
- 15 g de manteca

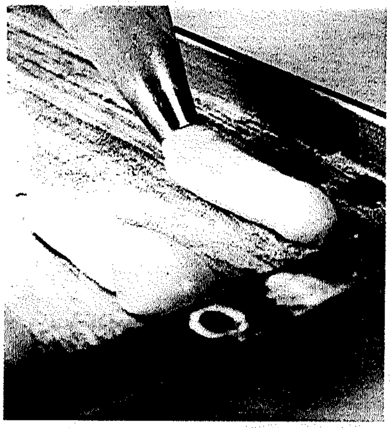
Masa bomba
- 1 taza de agua
- 100 g de manteca
- 1/2 cucharadita de sal
- 1 y 1/2 cucharadita de azúcar
- 1 taza de harina
- 3 huevos grandes

Baño de chocolate
- 1/2 taza de crema
- 1 cucharada de glucosa
- 120 g de chocolate semiamargo de taza o cobertura

PASO A PASO

1 Precalentar el horno a 220° C. Colocar el agua, la manteca, la sal y el azúcar en una cacerola. Cocinar hasta que rompa el hervor. Retirar del fuego e incorporar de golpe la harina y mezclar bien con la ayuda de una espátula o de una cuchara de madera. Cocinar durante 1 minuto.

2 Retirar, dejar entibiar unos minutos y, sin dejar de batir, incorporar de a uno los huevos, mezclando bien después de cada adición.

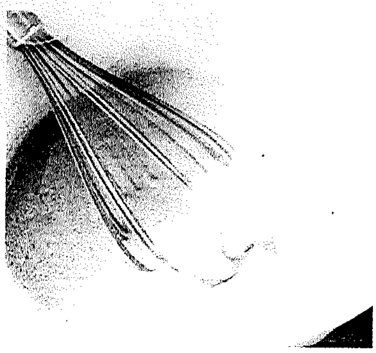


3 Colocar la preparación en una manga con pico liso y, sobre una placa tapizada, enmantecada y enharinada, formar bastones separados unos de otros. Hornear durante 15 minutos, luego bajar el fuego a mínimo y continuar la cocción hasta que los bastones estén bien secos, aproximadamente 25 minutos. Retirar y dejar enfriar.

4 Colocar la crema pastelera en una manga y rellenar los bastones. Calentar la crema y la glucosa hasta que hierva, incorporar fuera del fuego el chocolate, mezclar bien y bañar los eclairs. Llevar a la heladera.

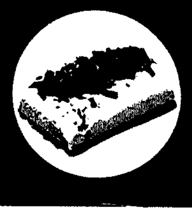
Crema pastelera

Colocar la leche en una cacerolita con la mitad del azúcar y calentar sin que hierva. Mezclar las yemas con el resto del azúcar, al que previamente se agregó el almidón de maíz. Incorporar, de a poco, la leche caliente y llevar a fuego mínimo y cocinar, sin dejar de revolver, hasta que rompa el hervor. Retirar, agregar la esencia de vainilla y la manteca. Cubrir con papel film la superficie.



No ... la masa se
desarma cuando le agregás los
huevos, es normal, seguí ...
poco y se unirá bien sin ...

Terrina helada de tres chocolates



dejar enfriar 8 horas

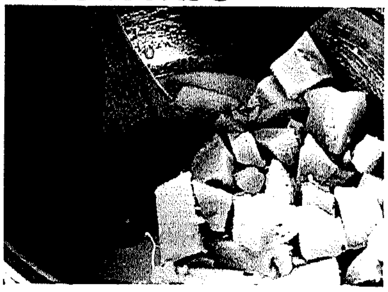
INGREDIENTES

- 75 g de chocolate blanco cobertura
- 75 g de manteca
- 75 cc de crema
- 6 huevos
- 6 cucharadas de azúcar
- 75 g de chocolate con leche cobertura
- 75 g de chocolate semiamargo para taza o cobertura

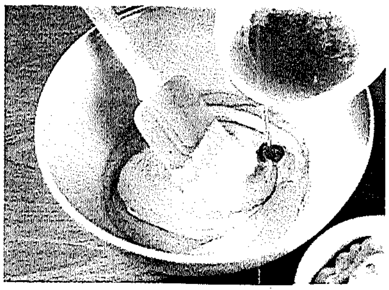
emi dice...

Este postre lo hacía en un restaurante y lo mejor es que lo podés tener en el freezer como caballito de batalla.

PASO A PASO

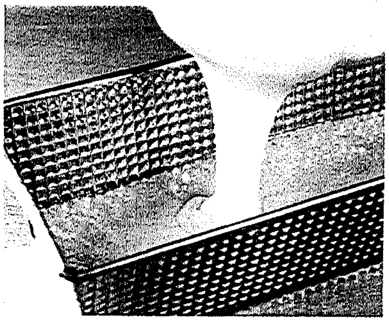


1 Fundir el chocolate blanco a baño de María con 25 g de manteca y 25 cc de crema.

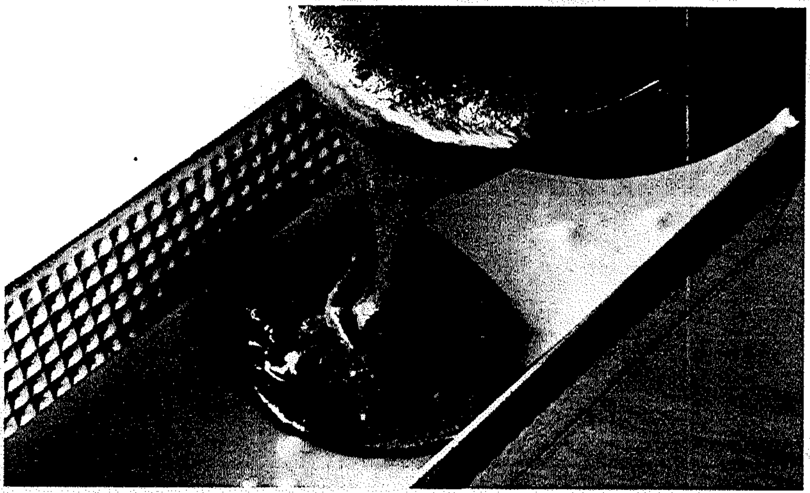


2 Batir 2 yemas a blanco con 1 cucharada de azúcar e incorporar al chocolate.

3 Batir 2 claras a nieve con 1 cucharada de azúcar y continuar con el batido durante 1 minuto más. Incorporar a la preparación anterior.



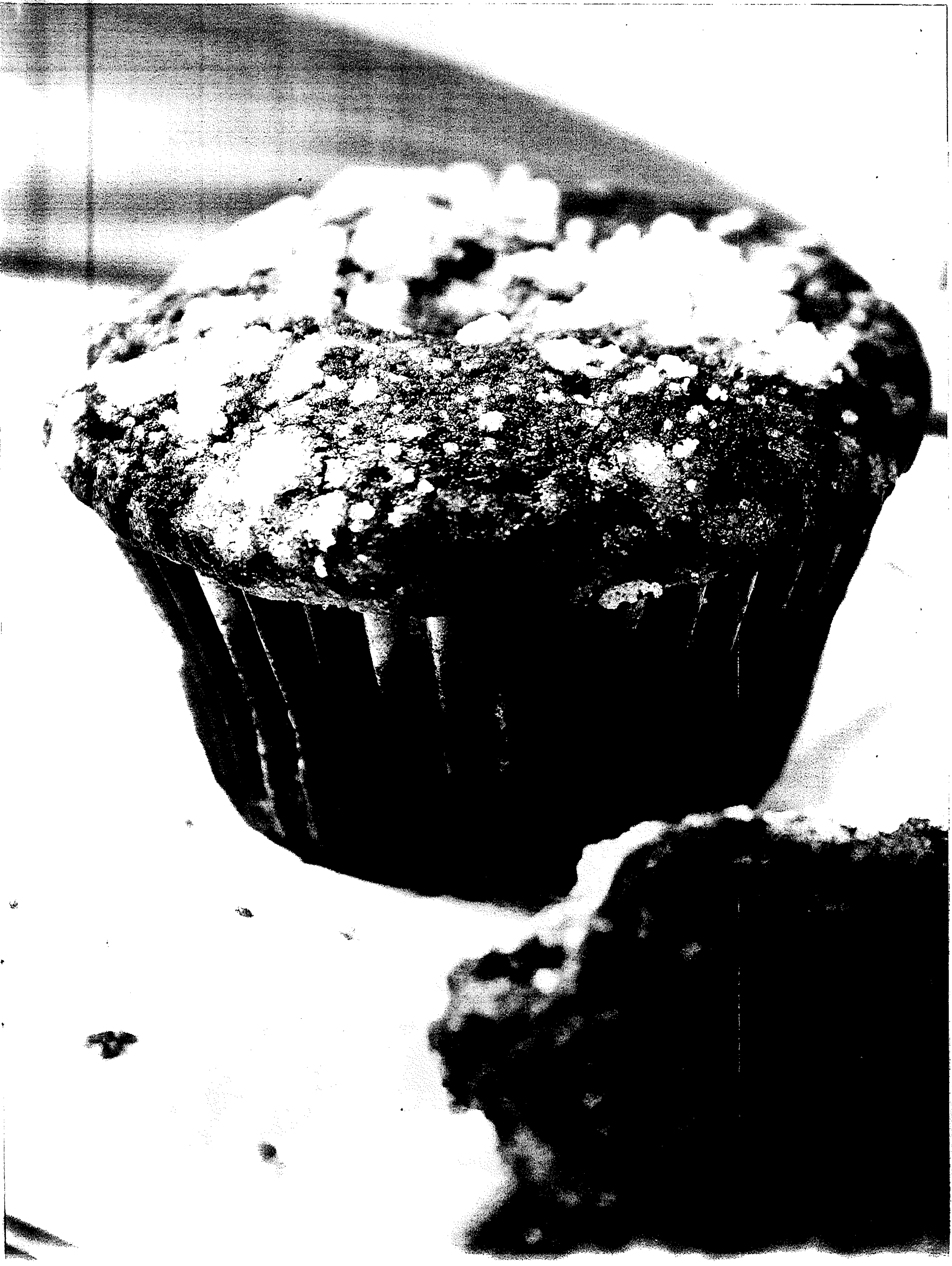
4 Verter en un molde para budín rectangular y llevar al freezer hasta solidificar. Repetir la operación con el chocolate con leche.



5 Repetir la misma operación con el chocolate semiamargo. Mantener en el freezer por lo menos 8 horas, hasta el momento de servir. Decorar con rulos de chocolate.

secreto

Si querés que se mantenga más tiempo, cuando lo sacás del freezer, incorporale a cada una de las preparaciones gelatina sin sabor. Para esto diluí 1 cucharadita de gelatina sin sabor en 1 cucharada de agua fría, calentala sin que hierva e incorporala en el paso 2.



Muffins de chocolate 15

tiempo de cocción 15'

INGREDIENTES

Muffins

- 250 g de manteca
- 300 g de azúcar
- 3 huevos
- 150 g de chocolate semiamargo para taza o cobertura
- 300 g de harina
- 2 cucharaditas de polvo para hornear
- 200 cc de leche

Relleno

- 1/2 taza de frambuesas frescas o congeladas

Crumble (opcional)

- 50 g de harina
- 50 g de manteca
- 50 g de azúcar

PASO A PASO

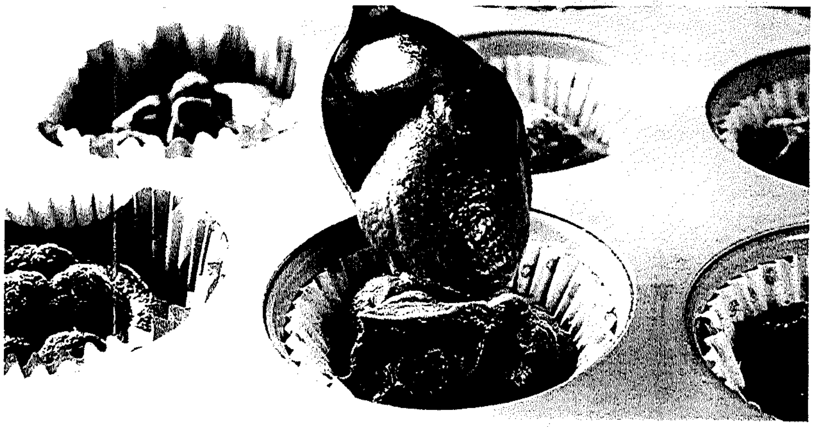
1 Precalentar el horno a temperatura media a baja (170° C). Batir la manteca con el azúcar hasta obtener una pasta cremosa y pálida. Agregar los huevos de a uno. Derretir el chocolate a baño de María e integrarlo.

2 Por último, intercalar los ingredientes secos con la leche hasta formar una pasta homogénea.

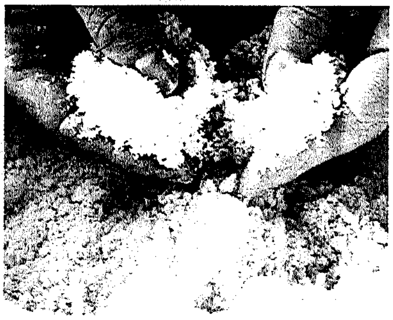
3 Colocar la mezcla dentro de los pirotines, rellenando hasta la mitad de éstos.

secreto

Para que los pirotines no se deformen, colocarlos dentro de moldecitos para muffins.



4 Poner en el centro frambuesas y más preparación, rellenando hasta las 3/4 partes del molde.

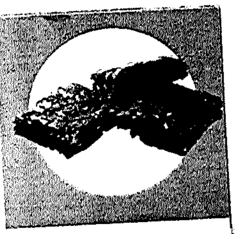


5 Mezclar con las yemas de los dedos la preparación del crumble y colocar sobre los muffins. Cocinar por 15 minutos aproximadamente. Retirar y dejar enfriar.

* Pág. 28

Brownies

14



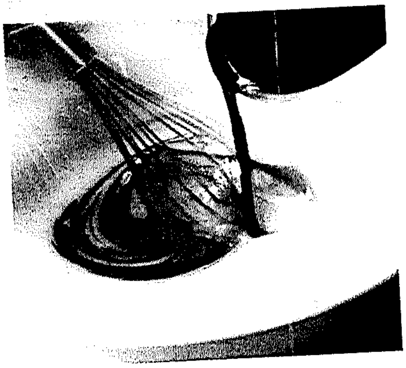
tiempo de cocción 25'

INGREDIENTES

- 2 huevos
- 2 yemas
- 240 g de azúcar
- 150 g de chocolate semiamargo para taza o cobertura
- 120 g de manteca
- 75 g de harina
- 125 g de nueces

PASO A PASO

Precalentar el horno a temperatura media a alta (180° C). Fundir el chocolate con la manteca a baño de María.



Batir, sin llegar a punto blanco, los huevos, las yemas y el azúcar e incorporar el chocolate fundido.

Agregar la harina tamizada.

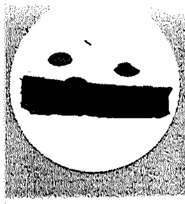
Incorporar las nueces picadas.

Verter en un molde rectangular de 24 cm de lado, tapizado con papel de aluminio o de manteca, enmantecado y enharinado. Hornear por 25 minutos aproximadamente o hasta que la preparación esté bastante firme.

Retirar, dejar enfriar y cortar en cuadrados.

emi dice...

Una idea original es cubrir los brownies con un glasé hecho con azúcar impalpable, clara de huevo y gotas de esencia de menta. Una vez que solidifique el baño, cortar en triángulos y servir.



Cheesecake de chocolate 13

tiempo de cocción 120'

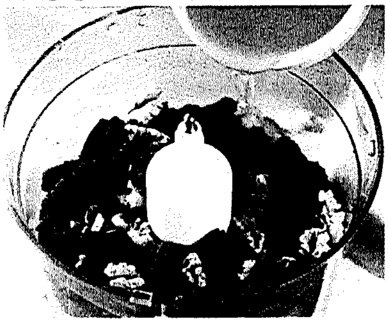
INGREDIENTES

Base
- 200 g de galletitas de chocolate
- 50 g de nueces
- 50 g de manteca derretida

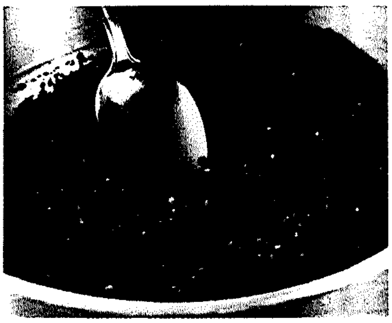
Relleno
- 750 g de queso crema a temperatura ambiente
- 1 taza de azúcar
- 3 huevos
- 300 g de chocolate semiamargo para taza o cobertura
- 1 taza de crema
- 2 cucharadas de ron

Decoración
- 100 g de chocolate cobertura o baño de chocolate blanco

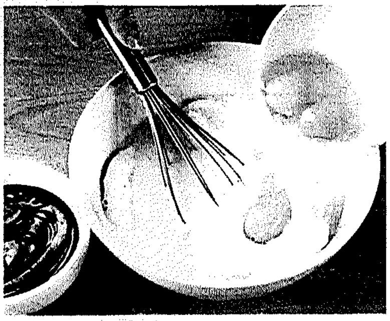
PASO A PASO



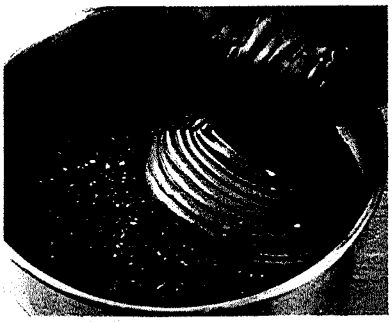
1 Precalentar el horno a temperatura baja (150° C). Procesar las galletitas con las nueces e incorporar la manteca derretida.



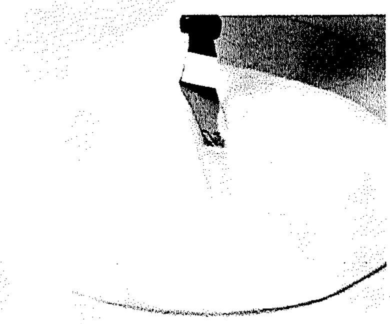
2 Tapizar la base de un molde desmontable de 24 cm de diámetro. Llevar al freezer durante 15 minutos.



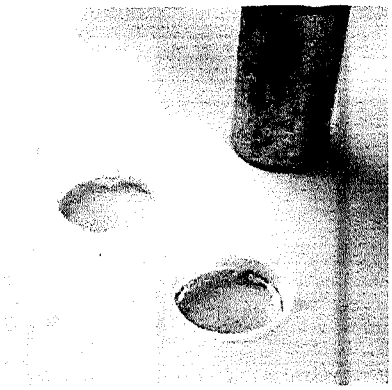
3 Mezclar el queso, la crema, el azúcar y el ron. Agregar los huevos y el chocolate a temperatura ambiente, previamente fundido.



4 Verter sobre la base de galletitas y hornear durante 2 horas aproximadamente, apagar el horno y dejar enfriar dentro del mismo.



5 Para decorar, fundir el chocolate a baño de María o en el microondas. Marcar un círculo sobre un papel manteca de 24 cm de diámetro y extender allí el chocolate en forma pareja. Dejar solidificar casi por completo.



6 Con la ayuda de cortantes de metal, realizar pequeños círculos de diferentes diámetros. Luego, cortar en forma de triángulos y colocar sobre el cheescake frío.

técnica

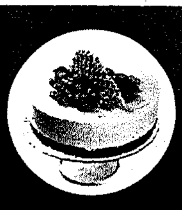
Para que sea más fácil cortar el chocolate, es importante que no esté del todo sólido, así no corremos riesgos de que se quiebre. También es bueno pasar la hoja del cuchillo o los moldes por agua hirviendo, secarlos y utilizarlos en caliente.

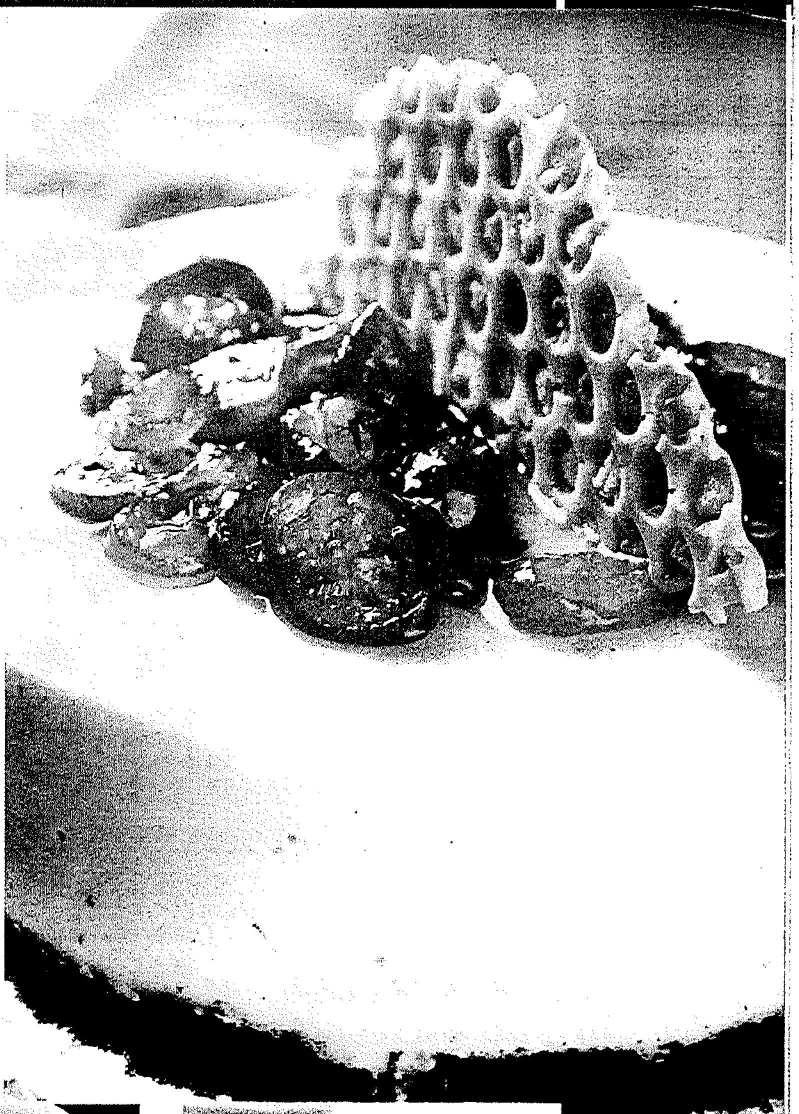
secretito

Siempre es más rico cuando dejamos reposar el cheesecake de un día para el otro.

Torta con mousse blanco

12





INGREDIENTES

Base
1 disco de pionono de chocolate

Relleno
3 claras
200 g de azúcar
300 g de chocolate blanco cobertura o de taza
1 sobre de gelatina sin sabor
150 g de crema
1 cucharada de licor de naranjas

Opcional
Compota de quinotos

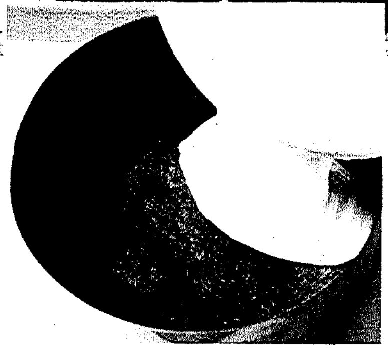
compota

Hervir, durante 5 minutos y en abundante agua, 250 g de quinotos cortados en rodajas. Colar y colocar en una cacerola con 150 g de azúcar y 1/2 litro de agua. Dejar hervir durante 15 minutos o hasta que tome consistencia.

PIONONO DE CHOCOLATE

Batir 2 huevos con 25 g de azúcar a punto letra. Incorporar con la ayuda de un tamiz 20 g de harina y 1 cucharadita colmada de cacao amargo.
Tapizar un molde de 24 cm de diámetro enmnatecado con papel manteca. Colocar allí la preparación y hornear en un horno a temperatura alta (220° C) durante 5 minutos aproximadamente. Retirar del horno y del molde y dejar enfriar. Retirar del papel y utilizar.

1 Mezclar a baño de María las claras con el azúcar hasta que los gránulos de azúcar se fundan. Retirar y batir a merengue fuera del fuego.Fundir el chocolate a baño de María o en el microondas e incorporar a la preparación anterior, junto con la gelatina sin sabor caliente, previamente disuelta en 3 cucharadas de agua fría. Por último, incorporar la crema batida a 3/4 punto y el licor.



2 Con la ayuda de un aro de 24 cm, cortar el pionono. Verter la preparación y llevar a la heladera hasta que tome consistencia. Para desmoldar, pasar los bordes del aro cerca de la hornalla o con un soplete, pasarlo por los bordes del aro con mucho cuidado.

Fondue de chocolate

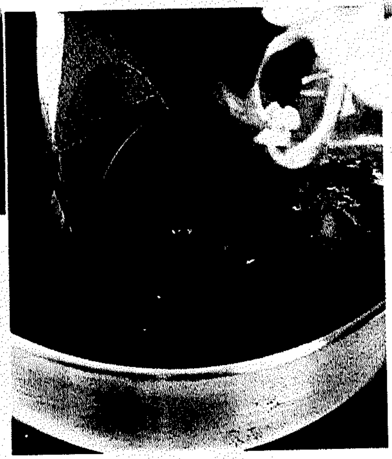
11

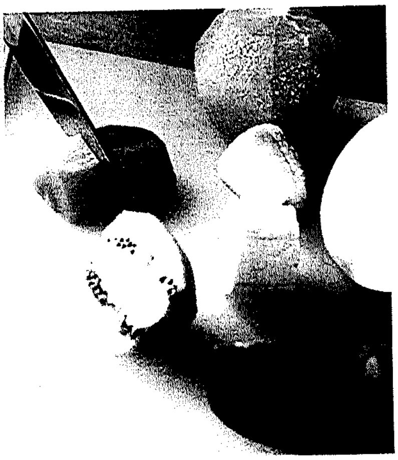
INGREDIENTES

- 200 cc de crema
- 300 g de chocolate semiamargo para taza o cobertura picado
- 1 lata de leche condensada
- 1 cucharada de ralladura de naranja
- 1 cucharada de coñac
- Variedad de frutas
- Palitos de brochette

secreto

Si se enfría, se puede volver a calentar colocándola a baño de María o en el horno de microondas.





1 Colocar en una cacerolita la crema y calentar sin que hierva. Incorporar el chocolate picado y mezclar.

2 Agregar la leche condensada, la ralladura de naranja y el coñac. Una vez fundidos los ingredientes, retirar del fuego.

3 Cortar las diferentes frutas para acompañar la fondue.

✱ Pág. 22

Budín marmolado

10

tiempo de cocción 50'

INGREDIENTES

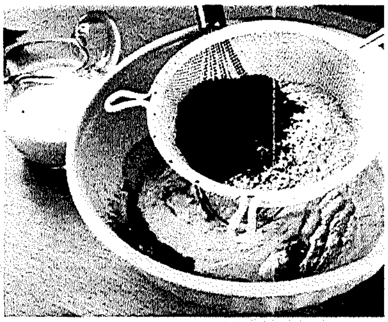
- 250 g de manteca blanda
- 250 g de azúcar
- 3 huevos
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 450 g de harina leudante
- 50 g de cacao amargo
- 300 cc de leche

Opción

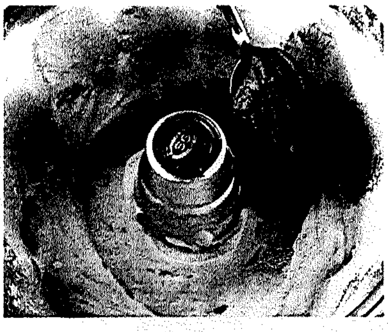
- 150 g de chocolate cobertura o baño de repostería
- Cacao
- Azúcar impalpable

PASO A PASO

1 Precalentar el horno a temperatura media (180° C). Batir la manteca blanda con el azúcar hasta que esté bien cremosa. Incorporar los huevos, la esencia de vainilla y mezclar.



2 Dividir la preparación y la harina en dos. Incorporar a una de las porciones la mitad de la harina tamizada y, a la otra, el resto de la harina tamizada con el cacao.



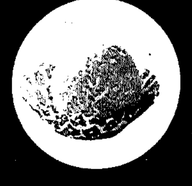
3 Agregar la mitad de la leche a cada una de las preparaciones. Verter primero la mezcla de vainilla y luego la de chocolate. Hornear aproximadamente 50 minutos o hasta que, insertando un palillo, éste salga limpio.

4 Retirar, dejar enfriar y, si lo desea, bañar el budín con chocolate cobertura fundido. Espolvorear con cacao y azúcar impalpable.

diversos gustos

Podemos hacer con la misma base, diferentes budines reemplazando el cacao por harina leudante y agregando limón, naranja, nueces, etcétera.

Trufas de chocolate blanco y coco



INGREDIENTES

- 70 cc de crema
- 180 g de chocolate blanco cobertura
- 1 cucharada de ron
- 2 cucharadas de coco rallado
- 15 g de manteca blanda

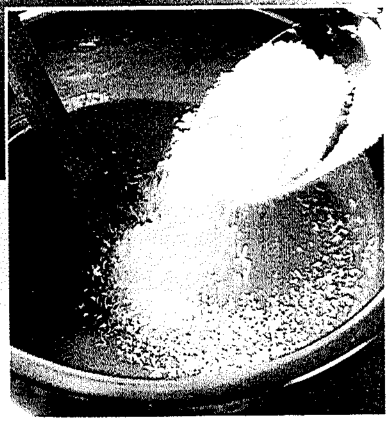
Rebozar

- Coco rallado

opciones

Podemos realizar las trufas con chocolate semiamargo o chocolate con leche e incorporar frutas secas tostadas y picadas.

1 Fundir la crema, el chocolate y el ron a baño de María.



2 Incorporar el coco rallado y dejar enfriar a temperatura ambiente. Agregar la manteca blanda y mezclar. Llevar a la heladera hasta que la preparación tome consistencia.

3 Tomar pequeñas porciones y darles forma redonda. Rebozar en el coco rallado y llevarlas nuevamente a la heladera.

Tarta de chocolate

tiempo de cocción 30'

INGREDIENTES

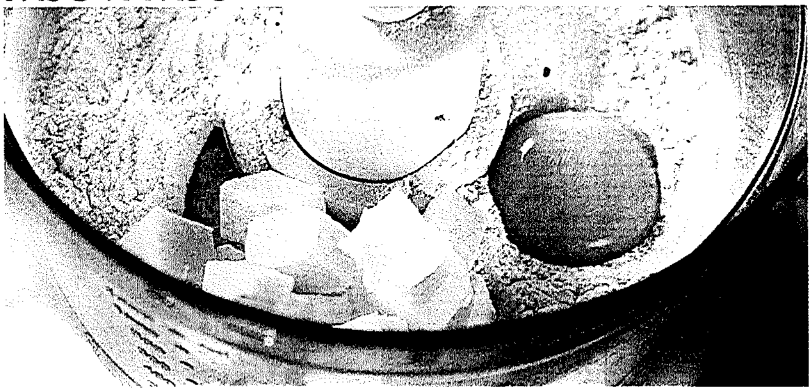
Masa
- 75 g de manteca
- 30 g de azúcar
- 150 g de harina tamizada
- 1 yema

Relleno
- 3 huevos
- 150 g de azúcar
- 150 cc de crema
- 150 g de chocolate semiamargo para taza o cobertura picado
- 75 g de harina tamizada
- 250 g de mermelada de frambuesas

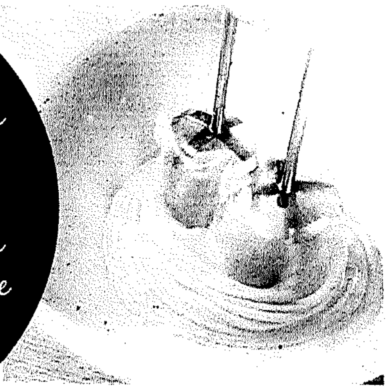
emi dice...

Yo hacía esta tarta en forma de cuadrados cuando trabajaba en el restaurante del Museo Renault. También solíamos reemplazar el dulce de frambuesas por puré de manzanas.

PASO A PASO



1 Precalentar el horno a temperatura media (180° C). Mezclar o procesar la manteca con el azúcar, la harina tamizada y la yema. Unir la masa. Tapizar la base y los bordes de un molde de 22 cm de diámetro, pincharla con la ayuda de un tenedor y llevar a la heladera 30 minutos. Luego hornear durante 15 minutos aproximadamente. Retirar y dejar enfriar.



2 Batir los huevos y el azúcar a blanco.

3 Colocar la crema en una cacerolita y cocinar hasta que rompa el hervor, incorporar el chocolate picado y fundir. Agregar a la preparación anterior.

4 Por último, agregar la harina tamizada.

5 Untar la masa precocida con la mermelada.

6 Verter sobre ella la preparación del chocolate. Llevar al horno de 25 a 30 minutos. Retirar y dejar enfriar.

Galletitas 100% chocolate

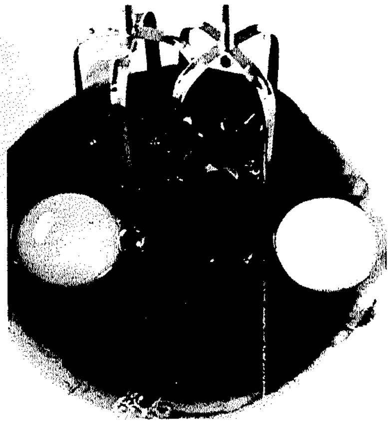
tiempo de cocción 15'

INGREDIENTES

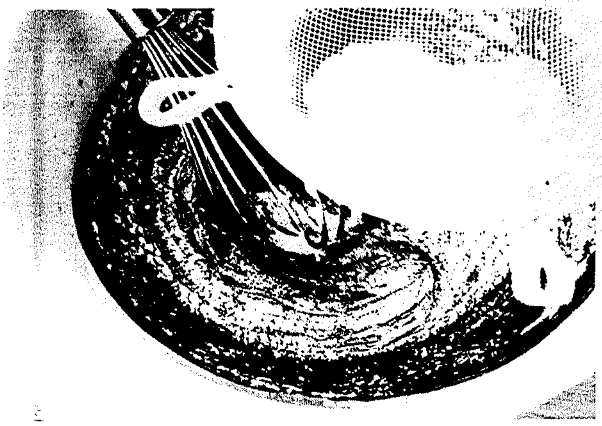
- 60 g de manteca
- 225 g de chocolate semiamargo para taza o cobertura
- 1/2 taza de azúcar negra
- 2 huevos
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 1/3 de taza de harina leudante
- 1 taza de nueces picadas
- 100 g de trozos de chocolate blanco cobertura

PASO A PASO

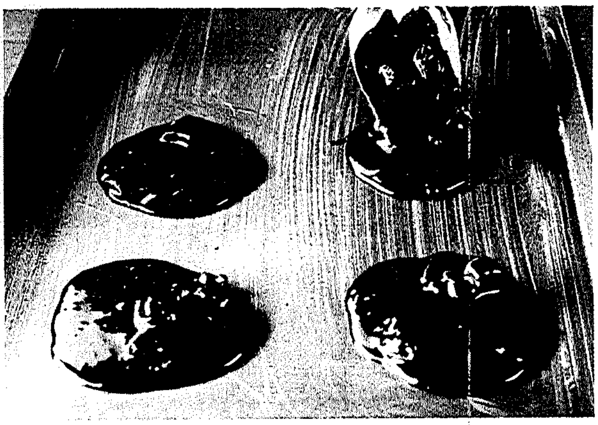
1 Precalentar el horno a temperatura media (180° C). Fundir la manteca y el chocolate a baño de María.



2 Batir a blanco el azúcar negra con los huevos y la esencia.



3 Incorporar el chocolate y la harina tamizada. Agregar las nueces. Incorporar la mitad de los trozos de chocolate blanco. Mezclar y dejar reposar 15 minutos a temperatura ambiente.



4 Colocar la preparación de a cucharadas, bien separadas entre sí, sobre una placa enmantecada.

emi dice...

No desesperen si ven que la preparación les queda blanda, ... es así.

5 Ubicar en la superficie el resto de los trozos de chocolate blanco. Hornear durante 10 a 12 minutos. Dejar en la placa 15 minutos más y retirar.

Canastitas con mousse de menta

8

INGREDIENTES

- 3 yemas
- 50 g de azúcar
- 1/2 sobre de gelatina sin sabor
- 1/4 de taza de licor de menta y colorante
- 175 g de crema
- 3 claras
- 25 g de azúcar
- 1/4 de taza de chips de chocolate picados

Para las canastas

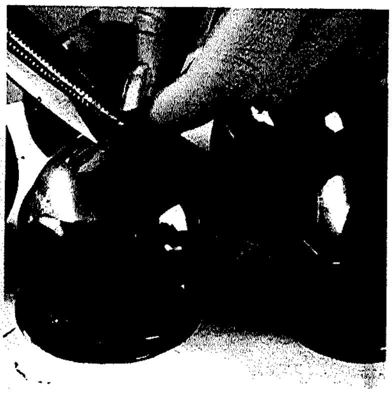
- Baño de chocolate semiamargo
- Globos o bombitas

consejo

Si utilizás bombitas es importante que el chocolate no esté caliente pues sino se explotan. Si utilizás chocolate cobertura, tenés que templarlo pues sino, a temperatura ambiente, se derretiría.

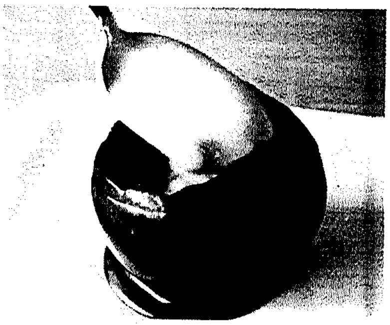
PASO A PASO

1 Para las canastitas, fundir el baño de chocolate y dejarlo alcanzar temperatura ambiente. Insertar el globo hasta la mitad, dejar solidificar y repetir este paso nuevamente.



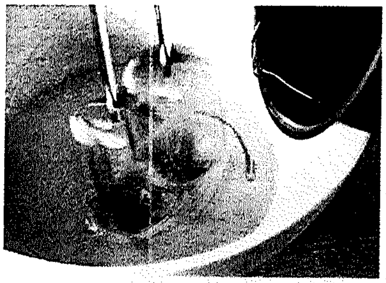
2 Luego, pinchar el globo con la ayuda de una tijerita.

3 De esta manera, se forman las canastitas. Retirar con cuidado el globo.

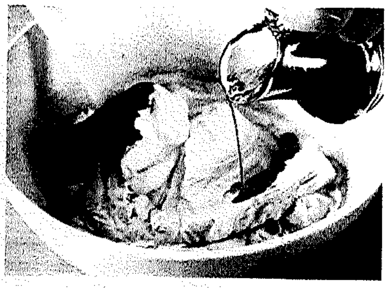


4 Colocar la mousse en las canastitas y llevar a la heladera.

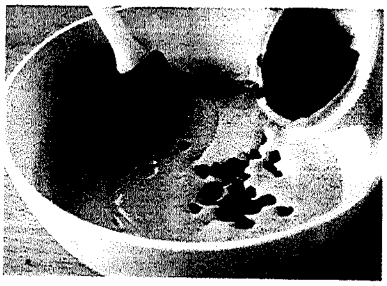
MOUSSE



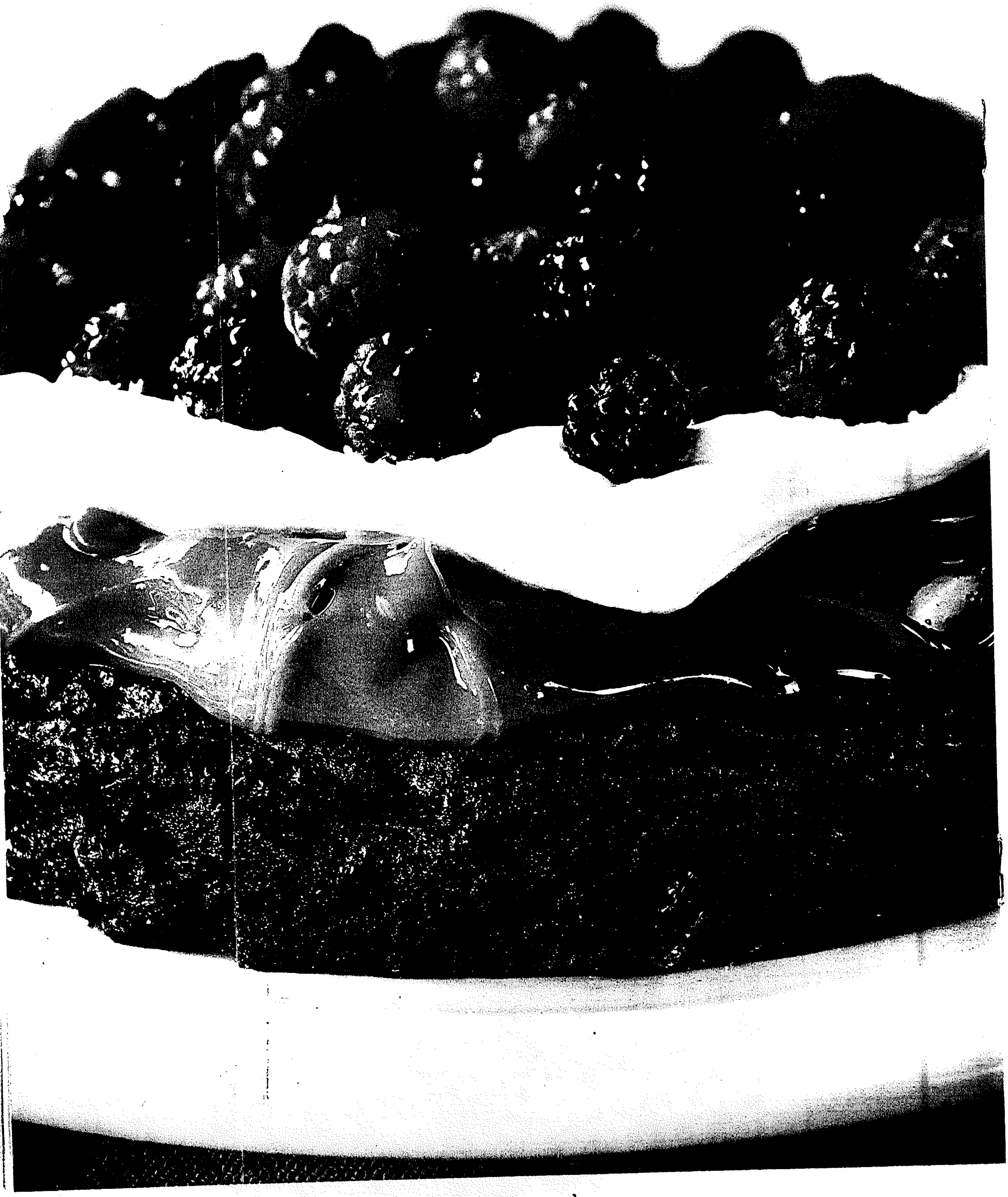
1 Batir las yemas y agregar, de a poco, el almíbar a punto hilo hecho con los 50 g de azúcar y 2 cucharadas de agua. Batir hasta que la preparación se enfríe.



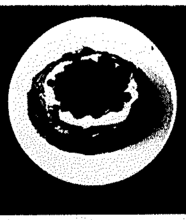
2 Hidratar la gelatina en 2 cucharadas de agua fría, calentar sin que hierva e incorporar a la preparación anterior junto con el licor de menta y el colorante verde. Agregar la crema batida.



3 Por último, batir a nieve las claras con el resto del azúcar e incorporar a la preparación anterior con movimientos envolventes, junto con el chocolate picado.



Torta marquise con frutos rojos



tiempo de cocción 30'

INGREDIENTES

Base
- 180 g de chocolate semiamargo para taza o cobertura
- 180 g de manteca
- 75 g de azúcar
- 90 cc de crema
- 3 huevos

Relleno
- 250 g de dulce de leche repostero

Varios
- 180 cc de crema
- 350 g de frutos rojos

PASO A PASO

1 Fundir el chocolate, la manteca, el azúcar y la crema a baño de María. Retirar del fuego. Agregar los huevos de a uno, mezclando después de cada incorporación.

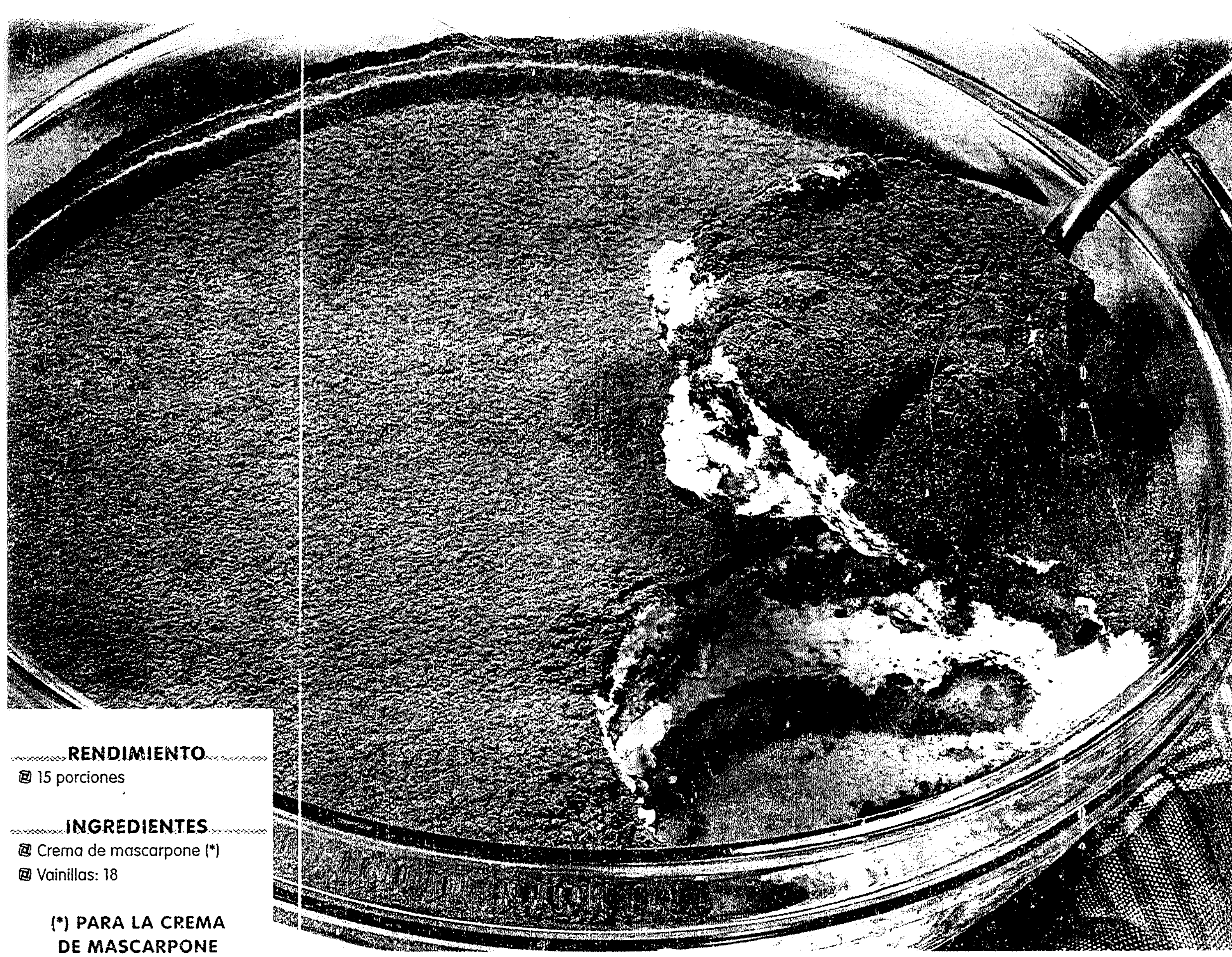
2 Verter en un molde redondo de 22 cm de diámetro, tapizado con papel de aluminio, enmantecado y enharinado. Hornear a temperatura media (180° C) por 30 minutos aproximadamente. Retirar y dejar enfriar.

3 Extender el dulce de leche sobre la base de chocolate.

4 Batir la crema a punto chantilly y colocar sobre el dulce de leche. Colocar sobre la crema los frutos rojos y servir.

reemplazo

Otra opción es reemplazar la crema batida y las frambuesas por merengue italiano.



RENDIMIENTO

- 15 porciones

INGREDIENTES

- Crema de mascarpone (*)
- Vainillas: 18

(*) PARA LA CREMA DE MASCARPONE

- Azúcar molido: 150 g
- Agua: 75 cm³
- Yemas: 5
- Queso mascarpone: 500 g
- Crema de leche: 300 cm³

PARA HUMEDECER LAS VAINILLAS

- Café fuerte: 1 taza
- Oporto: 1 taza

PARA LA CUBIERTA

- Cacao amargo en polvo: 50 g

MATERIALES NECESARIOS

- Jarro
- Bols: 1 de ellos de vidrio, de 15 cm de alto con boca de 25 cm de diámetro, para la presentación
- Batidora eléctrica
- Espátula de goma

Tiramisú

El verdadero, con capas de mascarpone y de vainillas embebidas en café.

⁜ PREPARACIÓN ⁜

CREMA DE MASCARPONE

En un jarro, colocar el azúcar y cubrirlo con el agua. Llevar sobre fuego fuerte y dejar hervir por espacio de 2 minutos. Retirar el almíbar obtenido y reservar. Batir las yemas y, al mismo tiempo, incorporar el almíbar en forma de hilo. Seguir hasta obtener un batido a punto letra. Reservar. En otro bol, colocar el queso mascarpone. Adicionar la crema de leche y mezclar hasta formar una preparación cremosa y homogénea. Incorporar esta crema al batido de yemas y almíbar; mezclar en forma envolvente hasta lograr una crema homogénea. Reservar. En un bol aparte, mezclar el café fuerte con el oporto. Humedecer las vainillas con esta combinación.

ARMADO

Con una capa de vainillas humedecidas, tapizar el fondo de un bol de vidrio. Cubrir con un tercio de crema de mascarpone; alisar con espátula de goma. Cubrir con una capa de vainillas humedecidas y presionar suavemente. Aplicar otro tercio de la crema y alisarla. Volver a tapizar con una capa de vainillas humedecidas y presionar suavemente. Cubrir con el resto de la crema y alisar. Llevar a la heladera.

CUBIERTA

Momentos antes de servir, espolvorear toda la superficie con cacao amargo.

La Cant. q' figura en la receta esta bien para la fuente grande